Bedienungsanleitung

FÜR KONTAKTGRILLS

KG 2735 E

KG 2745 E, KG 2745 G, KG 2745 GDT

KG 5530 DE, KG 5530 G

Version: 2.1

Datum: 06.03.2012

Sprache: Deutsch

INHALTSVERZEICHNIS

1. ALLGEMEINES 3

2. HAFTUNG UND GEWÄHRLEISTUNG 3

3. TRANSPORT, VERPACKUNG UND LAGERUNG 4

4. SICHERHEITS- UND VERWENDUNGSHINWEISE 4

5. MODELLÜBERSICHT KONTAKTGRILL KG 2735 E 6

MODELLÜBERSICHT KONTAKTGRILL KG 2745 E 6

MODELLÜBERSICHT KONTAKTGRILL KG 2745 G 6

MODELLÜBERSICHT KONTAKTGRILL KG 5530 DE 7

MODELLÜBERSICHT KONTAKTGRILL KG 5530 G 7

MODELLÜBERSICHT KONTAKTGRILL KG 2745 GDT 8

6. KONTAKTGRILL BEDIENELEMENT 8

7. AUFSTELLEN UND ANSCHLIEßEN DES KONTAKTGRILLS 9

8. BEDIENUNG 11

9. REINIGUNG UND WARTUNG 12

10. ENTSORGUNG 13

1. Allgemeines

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk. Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät. Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

2. Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt. Die Übersetzungen der Bedienungsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler oder Irrtürmer wird nicht übernommen.

Bitte nehmen Sie sich ausreichend Zeit, um die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig zu lesen. Eine Inbetriebnahme darf nur nach Kenntnis der Bedienungsanleitung vorgenommen werden. Für Schäden und Störungen, die sich aus der Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung ergeben, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor. Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

3. Transport, Verpackung und Lagerung

Bei Lieferung ist unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden hin zu überprüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden bitte die Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt annehmen. Der Schadensumfang ist auf dem Lieferschein des Transporteurs zu vermerken. Den Schaden bzw. die Reklamation bitte unverzüglich Ihrem Anbieter melden. Andererseits sind Reklamationen oder Schadenersatzansprüche ausgeschlossen.

4. Sicherheits- und Verwendungshinweise

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird. Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind. Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union. Der Betreiber ist verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Betriebsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.

Verwendungshinweise:

Dieses Gerät ist ausschließlich für den gewerblichen Gebrauch konzipiert und gebaut und nur vom Fachpersonal in Großküchenbetrieben zu bedienen. Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Bedienungsanleitung gewährleistet. Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung, sind ausschließlich von einem qualifizierten Kundendienst vorzunehmen.

Die Kontaktgrills sind nur zum Grillen oder Aufwärmen von Brot, Toast o.ä. bestimmt.

Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

BITTE UNBEDINGT BEACHTEN:

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen!
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden!
- Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Betriebsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten!
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben!

Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß. Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen. Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

5. Modellübersicht

Gerätegruppe: KONTAKT-GRILLS Modell: KG 2735 E Baureihe: ab 01.01.2012		**Technische Eigenschaften** Grillfläche: 36x27 cm oben & unten gerillt Leistung: 2,5 kW, 1 NAC, 230 V Außen (B/T/H): 41x50x30 cm Gewicht: 27 kg
Gerätegruppe: KONTAKT-GRILLS Modell: KG 2745 E Baureihe: ab 01.01.2012		**Technische Eigenschaften** Grillfläche: 45x27 cm oben & unten gerillt Leistung: 3 kW, 1 NAC, 230 V Außen (B/T/H): 51x50x30 cm Gewicht: 33 kg
Gerätegruppe: KONTAKT-GRILLS Modell: KG 2745 G Baureihe: ab 01.01.2012		**Technische Eigenschaften** Grillfläche: 45x27 cm oben gerillt, unten glatt Leistung: 3 kW, 1 NAC, 230 V Außen (B/T/H): 51x50x30 cm Gewicht: 33 kg

Ausstattungsmerkmale:

- Grillplatten aus Gusseisen
- Oberfläche oben & unten gerillt (Modelle E), oben gerillt & unten glatt (Modell G)
- Außengehäuse aus Edelstahl, Deckel mit Feder und wärmeisoliertem Griff
- Thermostatische Temperaturregelung (50°-310°C) einheitlich für Ober- und Unterhitze, 1 Heizzone
- Betriebs-Kontrollleuchte (rot), Temperatur-Kontrollleuchte (grün)
- Geringer Energieverbrauch, serienmäßig mit Ein-/Aus-Schalter und Fettauffangschale

Gerätegruppe: KONTAKT-GRILLS Modell: KG 5530 DE Baureihe: ab 01.01.2012		**Technische Eigenschaften** Grillfläche: 54x24 cm oben & unten gerillt Leistung: 3,5 kW, 1 NAC, 230 V Außen (B/T/H): 56x44x30 cm Gewicht: 32 kg
Gerätegruppe: KONTAKT-GRILLS Modell: KG 5530 G Baureihe: ab 01.01.2012		**Technische Eigenschaften** Grillfläche: 54x24 cm oben gerillt, unten glatt Leistung: 3,5 kW, 1 NAC, 230 V Außen (B/T/H): 56x44x30 cm Gewicht: 32 kg

Ausstattungsmerkmale:

- Grillplatten aus Gusseisen
- Oberfläche oben & unten gerillt (Modell DE), oben gerillt & unten glatt (Modell G)
- Außengehäuse aus Edelstahl, Deckel mit Feder und wärmeisoliertem Griff
- Thermostatische Temperaturregelung (50°-310°C) einheitlich für Ober- und Unterhitze, 2 Heizzonen
- 2 Betriebs-Kontrollleuchten (rot), 2 Temperatur-Kontrollleuchten (grün)
- Geringer Energieverbrauch, serienmäßig mit 2 Ein-/Aus-Schaltern und Fettauffangschale

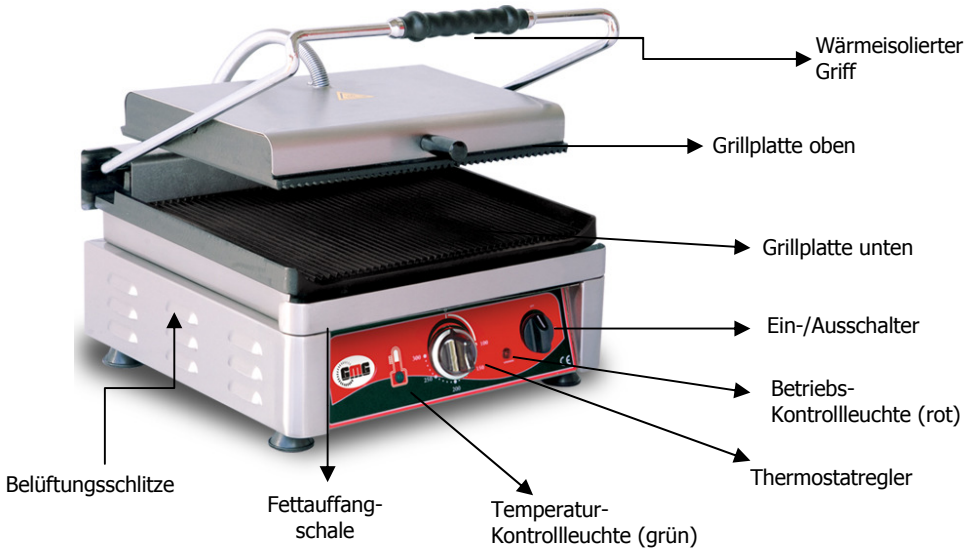
Gerätegruppe: KONTAKT-GRILLS Modell: KG 2745 GDT Baureihe: ab 01.01.2012		**Technische Eigenschaften** Grillfläche: 45x27 cm oben gerillt, unten glatt Leistung: 3 kW, 1 NAC, 230 V Außen (B/T/H): 51x50x30 cm Gewicht: 33 kg

Ausstattungsmerkmale:

- Grillplatten aus Gusseisen
- Oberfläche oben gerillt & unten glatt
- Außengehäuse aus Edelstahl, Deckel mit Feder und wärmeisoliertem Griff
- Thermostatische Temperaturregelung (50°-310°C) getrennt für Ober- und Unterhitze, 1 Heizzone
- 2 Betriebs-Kontrollleuchten (rot), 2 Temperatur-Kontrollleuchten (grün)
- Geringer Energieverbrauch, serienmäßig mit 2 Ein-/Aus-Schaltern und Fettauffangschale

6. Kontakt-Grill Bedienelement

Anhand des nachfolgend abgebildeten Kontakt-Grills werden die Bedienelemente beschrieben. Bitte berücksichtigen Sie, dass dieses Modell nur exemplarisch zur Beschreibung ausgewählt ist. Die konkreten Modelleigenschaften aller Kontakt-Grills entnehmen Sie bitte der Modellübersicht.



7. Aufstellen und Anschließen des Kontaktgrills

Sicherheitshinweise

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

- Das Gerät darf nur an ordnungsgemäß installierten Einzelsteckdosen mit Schutzkontakt betrieben werden!
- Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!
- Vor Installation die Daten des örtlichen Stromnetzes mit den technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild)!
- Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!
- Den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen!
- Das Netzkabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen!
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt!
- Kabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen!

WARNUNG! Heiße Oberfläche!

Während des Betriebs werden einige Geräteteile sehr heiß. Um Verbrennungen zu vermeiden, heiße Geräteteile nicht berühren!

- Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen. Zudem erlischt die Gewährleistung.
- Kabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Kabel nicht abdecken. Kabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser eintauchen.
- Gerät niemals durch Ziehen am Netzkabel versetzen. Vor dem Umsetzen des Gerätes immer den Netzstecker ziehen.
- Kabel nicht um das Gerät wickeln und nicht knicken.
- Gerät vor Regenwasser, Feuchtigkeit und Nässe schützen.
- Gerät während des Betriebes nicht bewegen und nicht umkippen.

ACHTUNG!

Die Installation und Wartung des Gerätes darf nur durch Fachpersonal durchgeführt werden!

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial. Ziehen Sie die Schutzfolie vom Gerät ab. Sollten Klebstoffreste zurückbleiben, entfernen Sie diese mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes aushält und der nicht wärmeempfindlich ist.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf einen brennbaren Untergrund (wie z.B.: Tischdecke, Teppich, etc.) oder in die Nähe von brennbaren und leicht entzündlichen Materialien auf.
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 20 cm zu allen Seiten ein.
- Gerät so aufstellen, dass der Stecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz getrennt werden kann.

8. Bedienung

Bitte beachten Sie unbedingt die nachfolgenden Schritte vor der Erstbedienung Ihres Kontaktgrills:

- Das Gerät an eine geerdete Einzelsteckdose anschließen. Das Gerät muss in ausreichender Weise geerdet werden.
- Schalten Sie das Gerät mit dem EIN-/AUS-Schalter ein. Die Betriebs-Kontrollleuchte (rot) leuchtet auf.
- Das Gerät auf 200°C aufheizen und für ca. 1 Stunde eingeschaltet lassen. Da innenseitig Industriefette entweichen, kann es zur Rauchentwicklung kommen. Dieser Rauch ist nicht schädlich und entsteht nicht mehr bei nachfolgender Benutzung des Gerätes.
- Sprühen Sie die Grillplatten mit einem Trennfett drei- bis viermal ein. Hierdurch schließen sich die groben Gussporen und es entsteht eine eigene Beschichtung.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur (bis 300°C) ein. Die optimale Temperatur für das Grillen liegt im Bereich 200° bis 250 °C. Die Aufheizzeit liegt bei ca. 10 Minuten.
- Nach Einstellung der gewünschten Temperatur leuchtet die Temperatur-Kontrollleuchte (grün) auf und zeigt an, dass das Gerät aufheizt.
- Gerät in Betrieb nehmen
- Um das Gerät auszuschalten, bringen sie die Thermostate in Position “0” und die Schalter in Position „ZU“.

WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebes sehr heiß. Berühren Sie die heißen Oberflächen des Gerätes nicht. Benutzen Sie den Handgriff des Gerätes.

Bedienung nach dem Vorheizen:

- Jede Grillplatte der Doppel-Kontaktgrills hat einen eigenen Temperaturregler, so dass diese getrennt eingestellt und benutzt werden können.
- Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die Temperatur-Kontrollleuchte und es kann mit dem Grillen begonnen werden.

- Öffnen Sie das aufgeheizte Gerät. Achten sie beim Hochklappen der oberen Grillplatte darauf, dass diese bis zum Anschlag aufgeklappt wird.
- Bringen Sie etwas pflanzliches Speiseöl auf die untere Grillplatte auf und legen nach und nach das Grillgut auf. Schließen Sie die Grillplatten. Behalten Sie die Speisen bis zum Ende des Garungsvorganges im Auge.

WARNUNG! VERBRENNUNGSGEFAHR!

Das Anfassen heißer Grillwaren mit bloßen Fingern oder Händen führt zu Verbrennungen der Hände und Finger! Verwenden Sie zum Entnehmen der fertigen Grillwaren nur Holzspatel oder hitzebeständige Plastikspatel.

9. Reinigung und Wartung

ACHTUNG!

Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!

Reinigungshinweise:

- Reinigen Sie das Gerät täglich.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen!) und lassen Sie es abkühlen, bevor es gereinigt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nur trocken oder mit einem feuchten Tuch. Vergewissern Sie sich, dass keine Feuchtigkeit, Öl oder Fett in das Gerät eindringt.
- Entfernen Sie die Grillrückstände nach dem Grillen in noch warmem Zustand mit der beiliegenden Drahtbürste.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Gerätes niemals metallische oder spitze Gegenstände.
- Reinigen Sie das Gehäuse mit einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.

Wartungshinweise:

- Die Netzanschlussleitung von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn das Kabel beschädigt ist. Wenn das Kabel Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen.

10. Entsorgung

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen. Um ein Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, stellen Sie bitte sicher, dass Ihr altes Gerät vor der Entsorgung unbrauchbar ist und hiervon keine Gefahren für andere ausgeht.

GMG Endüstriyel Mutfak Ekipmanları SAN. TIC. LTD. STI.

Mehmet Akif Cd. No. 69

Agaç Işleri San. Sit. Kısıkköy/Izmir/Turke

Tel.: +90 (0) 232 257 73 08-09

Fax: +90 (0) 232 257 73 10

Mail: info@gmgoven.com

Web: www.gmgoven.com